Лифляндскихъ Губернскихъ Вѣдомостей
ЧАСТЬ НЕОФФИЦІАЛЬНАЯ.

Livländische Gouvernements-Zeitung.
Nichtofficieller Theil.

Середа, 30. Марта 1855. № 37. Mittwoch, den 30. März 1855.

Inländische Nachrichten.

Nachrichten aus der Krim.

Der General-Adjutant Fürst Gortschakow berichtet unter dem 13. (25.) März, daß die Belagerungsarbeiten des Feindes gegen die Befestigungen sehr langsam vorrücken. Dagegen wird auf unserer Seite die Lage der Verschanzungswerke täglich günstiger, trotz des in der letzten Zeit verstärkten und fast ununterbrochenen Feuers des Belagerers. Seine Minengänge werden von uns mit dem früheren Erfolge zerstört.

Die Türkischen Truppen, welche Eupatoria besetzt halten, werden von dem Detachement des General-Lieutenants Baron Wrangel eng blokirt.

Am 9. März rückten die Türken, in einer Stärke von 18 Escadronen nebst 12 Geschützen reitender Artillerie und einiger Bataillonen mit Fuß-Artillerie, aus der Stadt und machten wiederholte Versuche, die über einen Arm des faulen See's führende steinerne Brücke zu überschreiten, wurden jedoch von dem Feuer unserer reitenden Artillerie empfangen und gegen Abend genöthigt, sich zurückzuziehen.

Ueber den in der vorletzten Nummer dieser Zeitung kurz erwähnten Ausfall der Sewastopolschen Garnison in der Nacht vom 10. auf den 11. März, ist nunmehr vom Fürsten Gortschakow folgende ausführliche Beschreibung eingegangen:

„Am 27. Februar war auf einem Kurgan (Hügel), der sich 290 Sashen vorwärts der Bastion Korniloff befindet, und nur 180 Sashen von der zweiten vordern Parallele des Belageres entfernt ist, von uns eine Lünette aufgeworfen worden, welche nach dem Regiment, das die Errichtung ausgeführt hatte, den Namen der Kamtschatkaschen erhielt. Der Zweck bei Aufführung dieser Verschanzung war der, daß der Feind gehindert würde, mittelst rascher Arbeiten in flegender Sape sich auf der Höhe gegenüber der Bastion Korniloff festzusetzen, und daß wir im Anschluß an die beiden Contre-Approchen-Redouten Selenginsk und Wolynsk eine vorgeschobene Schutzlinie bilden könnten. Am 9. März war die Lünette vollständig beendigt und armirt, so daß der Feind seine Approchen jetzt nur noch in langsamer Sape fortsetzen konnte, trotzdem daß er noch 470 Sashen von den Hauptverschanzungen entfernt war. Am 10. März zwang unser von der Lünette aus unterhaltenes Geschütz- und Büchsenfeuer den Feind, seine Arbeiten einzustellen, allein man mußte annehmen, daß er in der Nacht alle seine Kräfte aufbieten würde, um die verlorene Zeit einzuholen und in fliegender Sape vorzudringen. Um dem vorzubeugen, wurde in der Nacht vom 10. auf den 11. März ein starker Ausfall in der Richtung von der Kamtschatka-Lünette gegen die neuen Französischen Approchen unternommen. Diese Unternehmung wurde dem General-Lieutenant Chrulew mit einem Detachement von 11 Bataillonen *), einer Abtheilung der 44. Flotte-Equipage und einem Commando der 35. Equipage übertragen. Diese Truppen stellten sich in Compagnie-Colonnen zu beiden Seiten der Verschanzungen auf und rückten kühn vor; das mörderische Feuer des Feindes überwältigend, bemächtigten sie sich der nächsten Approchen desselben, und drangen trotz seines verzweifelten Widerstandes in die Französische Haupttranchée ein. Alle Arbeiten des Belagerers wurden sofort von den Matrosen der 35. und 44. Flotte-Equipage zerstört. Ein blutiges Handgemenge dauerte die ganze Nacht hindurch fort, bis endlich die Franzosen, die mit der größten Hartnäckigkeit ihre Verschanzungen vertheidigten, in die hintere Parallele zurückgedrängt wurden. Da gab der General-Lieutenant Chrulew das Zeichen zum Rückzuge, der von den Truppen in vollkommener Ordnung bewerkstelligt wurde.

„Gleichzeitig mit diesem Angriffe wurden zur Ablenkung der feindlichen Streitkräfte zwei andere Ausfälle rechts und links von der Kamtschatka-Lünette gemacht. Der erste wurde dem Capitain 2. Ranges Budischtschew übertragen, mit einem Detachement von 4 Compagnien der griechischen Volontairs des Fürsten Murusi, und 260 Freiwilligen von der 38. und 40. Flotte-Equipage und des Reserve-Bataillons des Minskischen Infanterie-Regiments.“ Nachdem unsere Freiwilligen die englische Tranchéewache niedergemacht, vernagelten sie 2 Mörser von schwerem Ka-

*) 4 Bataillone des Kamtschatkaschen und 2 Bataillone des Uglitschischen Jäger-Regiments, 3 Bataillone des Infanterie-Regiments vom Dnepr und 2 Bataillone des Wolynischen Infanterie-Regiments.

über, zerstörten die feindlichen Logements, und nahmen den Commandeur des 34. Regiments, den Oberstlieutenant Kelly und 6 Mann gefangen. Die zweite ausfallende Schaar von 475 Freiwilligen der 30. und 45. Flotte-Equipage, vom Jäger-Regiment von Ochotsk und dem 6. Reserve-Regiment des Wolhynischen Infanterie-Regiments, unter Führung des Lieutenants Birjulew, stürzte sich in die englische Tranchée auf der Höhe der Südbucht, vernagelte einen Mörser, zerstörte die von dem Feinde neu angelegten Batterieen und nahm einen englischen Ingenieur-Capitain und 6 Mann gefangen. Auf diese Weise wurde unser Unternehmen auf allen Puncten mit vollständigem Erfolge gekrönt; der Feind wurde aus seinen Tranchéen geworfen; alle von ihm in den letzten Tagen ausgeführten Arbeiten wurden vernichtet. Gefangen genommen wurden 62 Franzosen, worunter 2 Offiziere; den Engländern wurden 14 Gefangene, worunter 2 Offiziere, abgenommen, und 3 Mörser vernagelt. Allein diese glänzende Affaire kam uns sehr theuer zu stehen; in allen 3 Ausfällen wurden unsererseits getödtet: 8 Stabs- und Oberoffiziere und 379 Mann; verwundet: 21 Stabs- und Oberoffiziere und 982 Mann. Nach den Aussagen der Gefangenen hatte der Feind den Vorsatz, in der Nacht vom 10. auf den 11. März unsere Logements bei der Kamtschatka-Redoute um jeden Preis zu nehmen und mittelst fliegender Sape bedeutende Arbeiten auszuführen. Er hatte zu dem Ende frühzeitig 6 Bataillone in die vorderen Tranchéen vorrücken lassen. Dieser Umstand, der den General Chrulew nöthigte, den größten Theil seiner Reserve in's Gefecht zu führen, erklärt den von uns erlittenen empfindlichen Verlust. Uebrigens muß der Verlust des Feindes weit bedeutender als der unsrige sein, wenn man bedenkt, daß die gesprengten französischen Truppen auf ihrem Rückzuge dem Kreuzfeuer unserer nächsten Batterien ausgesetzt waren. Unter den Getödteten befindet sich der mit der Leitung der französischen Tranchée-Arbeiten betraut gewesene Oberstlieutenant vom Generalstabe Dumas. Während der ganzen Dauer des Kampfes wurde die Stadt heftig bombardirt. Im Laufe der Nacht warf der Feind an 2000 Bomben in die Stadt, die jedoch den Truppen unserer Garnison fast gar keinen Schaden zufügten, da dieselben unter den Blindagen blieben."

Indem der General-Adjutant Fürst Gortschakow Zeugniß ablegt von der heroischen Bravour aller unserer Truppen insgesammt, die an diesem mörderischen Kampfe Theil nahmen, erwähnt er unter denen, die sich besonders ausgezeichnet haben: den General-Lieutenant Chrulew, der die Operationen des Hauptausfalls leitete, den Commandeur des Infanterieregiments vom Dnepr, Oberstlieutenant Radomski, den Capitain 2. Ranges Budischtschew, den Lieutenant Birjulew, den Chef der griechischen Volontairs Fürst Murusi, und den Hieromonach Joannikt Ssawinow, der sich während des ganzen Kampfes, das Kreuz in der Hand, vor der Front unserer Colonnen befand, sie begeisternd und die Verwundeten tröstend. (D. P. Z.)

Nachrichten vom Ostufer des Schwarzen Meeres.

Der General-Adjutant Chomutow hat Mittheilungen gemacht über Versuche feindlicher Schiffe gegen das Ostufer des Schwarzen Meeres.

Am 31. Januar kam ein Englisches Schrauben-Kanonierboot an das Vorgebirge Tusla, gegenüber der Stadt Kertsch, und setzte etwa 40 mit Büchsen bewaffnete Leute aus; allein das herbeigeeilte Schützen-Commando warf den Feind zurück, der nur dazu kam, einige Kosakenhütten in Brand zu stecken. Bei dieser Gelegenheit wurde 1 Kosak verwundet und erhielt der Chorunshi Ssemenjaka eine Contusion.

Am 10. Februar näherte sich ein Englisches Dampfboot der Düne von Bugas, beschoß das Ufer und sandte 3 Barkassen mit Landungstruppen aus; aber auch hier beschränkten sich die Erfolge des Feindes auf die Verbrennung einiger Lehmhäuser.

Am 12. Februar erneuerten 2 Dampfer den Angriff auf diesen Punkt und setzten 200 Mann ans Land; gedeckt durch das Feuer ihrer Artillerie, vernagelten diese, die am Ufer liegenden 8 Läufe alter gußeiserner Geschütze ohne Lafetten und verbrannten zwei kleine Häuser, allein der auf den Allarm mit 3 Geschützen von der reitenden Artillerie angerückte Obrist Kryshanowski nöthigte sie, sich eilig wieder in ihre Barkassen zu verfügen und die hohe See zu suchen. Hierbei wurde unsererseits 1 Kosak getödtet und 3 verwundet.

Am 24. Februar beschoß ein Englischer dreimastiger Dampfer drei Stunden lang das Blockhaus von Dshemereisk zwischen Bugas und Anapa. Das Commando, welches diesen Posten besetzt hielt, erlitt keinen Verlust.

Endlich am 28. Februar lief ein feindliches Geschwader, bestehend aus 5 Dampffahrzeugen, 2 Fregatten, einer Brigg, einem Schooner und einem Kanonierboot, und armirt mit 67 Geschützen schweren Kalibers in die Bucht von Ssudshuk ein, stellte sich in Schlachtordnung auf und eröffnete 1800 Sashen vom Ufer entfernt ein Bombardement gegen die Stadt Noworossiisk.

Auf Anordnung des Generalmajors Desbout wurden die kranken Militairs und die Einwohner außer Schußweite, hinter die Befestigungen gebracht; die Wache von dem Konstantinowschen Posten am entgegengesetzten Ufer der Bucht in die Stadt gezogen und schlug sich dieselbe tapfer durch den Haufen der von allen Seiten herbeiströmenden Bergbewohner durch. Nach einem 24-stündigen Bombardement näherte sich das Geschwader am 1. März unserer Uferbatterie auf Kartätschen-Schußweite; allein von wohlgezieltem Feuer empfangen, zog es sich bald in seine frühere Position zurück.

Inzwischen rückte der Vice-Admiral Sserebrjakow, bei der ersten Nachricht von diesem Angriff, aus Anapa mit der mobilen Reserve aus und traf, nachdem er auf dem Wege die Bergvölker über den Haufen geworfen, mit unglaublicher Schnelligkeit an den Ver-

schanzungen der tapferen Garnison von Noworossiisk ein. Er fand die Werke wenig beschädigt; doch hatten einige Gebäude, namentlich das Hospital, von den feindlichen Kugeln und Bomben gelitten. Unsererseits wurden 1 Offizier und 5 Mann getödtet und 1 Offizier und 5 Mann verwundet.

Beim Eintreffen unserer Reserve lichtete der Feind die Anker und verschwand am 3. März ganz aus dem Gesicht. Er hatte Beziehungen zu den Bergvölkern angeknüpft und sinnt nach den Angaben der Kundschafter auf einen neuen Angriff mit Landungstruppen, zu dessen Abwehr der Vice-Admiral Sserebrjakow die nöthigen Maßregeln trifft. (D. St. Pet. Z.)

Von der Bereitung und Anwendung des amerikanischen Fleischzwiebacks in Pulverform.

(Aus den Mitth. d. Kais. fr. öcon. Gesellschaft.)

Dieses Pulver wird aus ganz frischem Fleisch, ohne Knochen, Fett und überhaupt ohne alle Nebentheile bereitet, und mit feinem Weizen-, Buchweizen- oder anderem Mehl, das zuvor auf Pfannen oder Blechen getrocknet, oder das aus gedörrten Körnern gemahlen wurde, vermengt. Dieses Mehl muß zuvor durch ein Sieb, das mit Musselin bespannt ist, gelassen werden. Weder Salz noch irgend eine andere Substanz braucht zu dieser Mischung zugelegt zu werden. Dieses Pulver kann nicht nur aus Rindfleisch, sondern auch aus Kalb-, Hammel- und Vogelfleisch, und selbst auch aus Fischen bereitet werden, wenn man jede Sorte für sich anwendet. Die Auskochung kann in jeder Küche in einer festverschlossenen Kasserolle oder in einem Kessel, auf gleichmäßigem nicht zu starkem Feuer, veranstaltet werden. In den Anstalten, wo die Speise für viele Menschen bereitet wird und wo man besondere Kücheneinrichtungen hat, kann diese Mischung in den Dampfkesseln bereitet werden.

Die Auskochung wird folgender Art bewerkstelligt: Das frische Fleisch wird in Stücken von den Knochen gelöst, völlig von Fett und Talg gereinigt und gehörig in kaltem Wasser ausgewaschen, dann in eine Kasserolle oder in einen Kessel gethan, und doppelt oder dreifach so viel Wasser, als das Volumen ist, welches das Fleisch einnimmt, darauf gegossen. Nachdem die Kasserolle oder der Kessel fest mit einem Deckel verschlossen worden, werden diese auf ein schwaches Feuer gestellt, allmälig erwärmt und 14 bis 20 Stunden lang gut gekocht, wobei man das aufschwimmende Fett und den Schmutz fleißig abnehmen muß.*) Wenn von zu starkem Feuer das Wasser in dem Kessel zu schnell verdunstet, so thut man kochendes Wasser hinzu. Nach Verlauf der bestimmten Zeit wird das Fleisch aus der Brühe genommen, und diese wird durch Musselin oder ein feines Sieb in eine reine Kasserolle oder in ein anderes Gefäß gelassen, und, sollte es nöthig sein, noch auf leichtem Feuer eingekocht, bis man aus 10 Pfund Fleisch 1 Pfund Brühe, d. h. ein gutes Bierglas voll bekömmt. Doch muß bemerkt werden, daß diese Proportionen sich, nach der Art und Güte des Fleisches (ob es altes oder frisches, fettes oder mageres, Rinder- oder Vogelfleisch war) und nach der Art der Heizung, die angewandt wurde, verändern können. Personen, die sich mit dieser Sache beschäftigen, werden schon nach einiger Uebung im Stande sein, die gehörige Consistenz der Fleischbrühe, durch Eintauchen eines Löffels oder Spans, an dem die Brühe klebt und sich gleich dem Zuckersyrup, ohne seine Dicke zu haben zieht, zu erkennen; indessen muß sie doch ziemlich dünnflüssig bleiben, um daraus mit Mehl einen Teich machen zu können.

Wenn die Brühe fertig ist, gießt man sie in reine hölzerne Gefäße oder Mulden, wohin man nach und nach das allertrockenste Mehl, welches nicht den geringsten mufflichen Geruch haben darf, hinzuthut, so daß das Gemisch einen Teig giebt, der dem Brodteig gleicht. Wenn diese Masse ein wenig erkaltet, knetet man sie gut durch und bildet aus ihr kleine Brode gleich dem Schiffszwieback. Diese Brode werden auf Bleche gelegt und in einen geheizten Backofen, der wo möglich überall eine gleiche Temperatur besitzt, gebracht. In diesem Ofen können an den Wänden Ständer oder Leisten angebracht sein, damit die Bleche mit den Fleischbroden in zwei oder mehren Reihen eingeschoben werden können. Die auf solche Weise getrockneten Brode läßt man, nachdem man sie aus dem Ofen genommen, erkalten, und stößt sie dann zu feinem Pulver, welches in gutverschließbare Blechbüchsen oder in gut und rein ausgearbeitete Ochsen- oder andere Blasen, die fest zugebunden werden können, verpackt wird. So verpackt erhält das Pulver sich gut, und kann in die entferntesten Gegenden versandt werden. Es versteht sich von selbst, daß bei der Zubereitung des Pulvers die gehörige Reinlichkeit beobachtet werde, und daß man die Fleischbrühe und die Brode nicht anbrennen oder rauchig werden läßt. Das ausgekochte Fleisch, das man zuerst an der Sonne oder auf dem Feuer ausgetrocknet, so wie die Knochen (aus denen erst das Mark ausgekocht ist), können durch grobe Handmühlen oder Mörser pulverisirt werden, und geben für Feld und Garten ein ausgezeichnetes Düngmittel ab.

*) In den Dampfkesseln hat man zu diesem Behufe in einer gewissen Höhe Hähne, durch welche das Fett abgelassen werden kann, wenn die Bouillon bis zu dieser Höhe eingekocht ist, angebracht.

Einige Anleitungen zur Anwendung des Fleischzwiebacks in Pulverform zu den Speisen.

Da der Fleischzwieback ohne jegliche Zumengung, worin sein Hauptwerth besteht, bereitet wird, so wird er, nur in Wasser abgekocht, wie bloße Hafergrütze schmecken. Damit aber die daraus bereitete Speise schmackhaft werde, lege man Salz und die andern Zuthaten, welche man außer Fleisch zu den Speisen hinzuzuthun pflegt, hinzu. Uebrigens kann man auch Fleisch in einer Auflösung des Fleischzwiebacks kochen

und braten, um der Speise mehr Kraft und Geschmack zu verleihen. Zur Bereitung einer gewöhnlichen Kohl- oder Beetensuppe wird der Fleischzwieback in kaltem Wasser aufgeweicht, um ihn in eine Art Brei zu verwandeln, sodann wird eine zur Bereitung der Suppe erforderliche Menge kochendes Wasser, Salz, Butter oder Fett, Gemüse oder Grütze und dgl. mehr hinzugethan; dieses Alles wird 20 bis 30 Minuten gekocht — und die Suppe ist fertig. Der Fleischzwiebackbrei wird zur Kohlsuppe zugethan, wenn der Kohl anfängt klar zu werden, und zur Beetensuppe eine halbe Stunde vor dem, als die Beeten gar gekocht sind. Beim Kochen muß die Speise oft umgerührt werden. Sollte die Suppe zu dick und von Geschmack unangenehm sein, so muß man kochendes Wasser zugießen, und es so lange kochen lassen, bis der Kohl oder die Beeten ganz weich gekocht sind, und die Speise im Allgemeinen einen angenehmen Geschmack hat. Bei getrocknetem Fleisch, Salzfleisch oder gekochtem Schinken stellt die Zugabe des Fleischzwiebacks beim Kochen, den beim Trocknen, Salzen und Räuchern verlorengegangenen Saft wieder her. Zu Pirogen, Saucen und dgl. mehr sind zu jedem Pfund Teig, Eier, Zwiebel, Kohl oder Früchte vier Eßlöffel Fleischzwiebackpulver hinreichend. In eben solcher Proportion wird es auch in den Teig oder den aufgekochten Reiß zu Puddingen als Ersatz der Milch und Eier gelegt, die andern Zuthaten zum Pudding, wie Butter, Zucker und Gewürz werden in kochendem Wasser aufgelöst, alles zusammengegossen mit dem Teig oder Reiß gehörig durchknetet und in den Ofen gestellt. Zur Bereitung der Pfannkuchen (блиновъ и оладьевъ) ohne Milch wird aus dem Fleischzwieback eben so wie zur Suppe, ein ziemlich dicker Brei mit kaltem Wasser bereitet, dann gut mit Zucker durchgeklopfte Eier in derselben Proportion, wie wenn Milch zugegossen würde, zugethan, alsdann Alles gut durchgemengt und auf Pfannen, wie gewöhnlich, gebacken.

Anmerkung. Bei der Anwendung des Fleischzwiebacks in Pulverform zu Speisen muß man beobachten, daß man nicht zu viel von dem Pulver zuthue, denn in dem Falle wird die Speise zu dick und unangenehm im Geschmacke. B. Motschulski,
Mitglied der Gesellschaft.

Vermischtes.

Neue Methode der Maceration der Runkelrüben behufs der Extrahirung des Saftes. Hr. Ssoimonow theilt in „Московскихъ Вѣдомостяхъ“ mit, daß der Nishnenowgorosche Gutsbesitzer Ewenius eine neue Methode der Maceration der Runkelrüben erfunden habe, welche nichts mit dem Dombasleschen, Reichenbachschen und Schischkowschen Methoden gemein habe. Die Temperatur dabei könne von 50 bis 70° R. sein. Der Saft komme aber bei Hrn. Ewenius bei 60° zur Defecation und bei 55° in den Kessel, so daß eine Alteration desselben nicht vorkomme und einn Menge Brennmaterial erspart (?) werde. Der Berichterstatter ist selbst Zeuge von der sehr erfolgreichen Operation des Hrn. Ewenius gewesen, die ihm so gefallen, daß er sie auf seiner eigenen Fabrik sogleich eingeführt habe.*)

Bolderaa, 26. März, 9 Uhr M. (Tel. Dep.) Das Eis in der See liegt noch unverändert fest und nur am Ende der beiden Dämme sieht man Oeffnungen im Eise, welche durch die Flußströmung bewirkt worden sind. Die Abströmung aus der Aa und der Düna ist in den zwei letzten Tagen lebhafter geworden, wodurch die Passage per Eis an mehren Stellen unsicher wird.

28. März, 10 Uhr M. Das Eis in der See hat sich während der Nacht von den äußeren Sandbänken und der Küste entlang gelöst und ist durch den frischen S.-Wind bereits ein Paar hundert Faden vom Lande abgetrieben worden, so daß seit dem Monat Januar zum ersten Mal wieder offenes Wasser auf der Rhede gesehen wird. Im Seegat aber, wo sich die Eisstücke bis auf den Grund zusammengeschoben haben, wird noch keine Oeffnung bemerkbar. Da die Abströmung aus der Düna täglich lebhafter wird und demnach ein baldiger Eisgang zu erwarten steht, so wird schon heute zur größern Sicherheit der beladenen Schiffe und Flußfahrzeuge die Eisung derselben nach dem Winterhafen in Angriff genommen. — Wind S.-S.-O., Temp + 3°

Riga, 29. März. Am 26. Abends fing das Wasser in der Düna an zu steigen und hat heute die Höhe von 48 Zoll über seinen gewöhnlichen Stand erreicht. Die bis dahin lebhafte, wenn auch nicht ganz gefahrlose Passage mit Pferden wurde am 27. eingestellt, an welchem Tage auch die Pakete der schweren Post aus Tauroggen auf Handschlitten herübergeschafft wurden. Die Passage für Fußgänger auf dem Bretterstege dauert ununterbrochen fort.

*) Die Ardesse des Hrn. Ewenius dürfte nach den Nachrichten, die sich in der Moskwaschen Zeitung befinden, sein: „Егогору Еровичу Эвеніусу въ Нижегородск. губ., Ардатовскаго уѣзда, въ С. Бѣляево.“

Zu vermiethen.

Eine Wohnung von 4 Zimmern mit Englischer Küche und allen Wirthschafts-Bequemlichkeiten vermiethet W. Kreyenberg,
kleine Königsstraße № 244 & 245.

Redacteur Kolbe.

Der Druck wird gestattet. Riga, den 30. März 1855. Censor, Staatsrath C. Kästner.
(Druck der Livländischen Gouvernements-Typographie.)